レンジでかんたん

茹でじょうず

SH7294

レンジでかんたん茹でじょうず

取扱説明書

この商品は家庭で調理するために使用するものです。

ご使用の際には取扱説明書をよく読んでから使用してください。不適切な取り扱いは事故につながります。

読んだ後は大切に保管してください。

【使用前の準備】

●最初に使用する時は食器用洗剤をつけてスポンジ等で良く洗い、すすいでください。
●本体にシールが貼ってある場合は剥がしてから使用してください。
●品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合には使用しないでお買い求めのお店、または当社までお問い合わせください。

【使用上の注意】

●使用用途以外には使用しないでください。
●オーブン・グリル機能での使用はできません。
●電子レンジの「自動メニュー」は使用しないでください。
●変形や破損が生じた場合は使用しないでください。
●火のそばに置くと変形することがあります。
●加熱後、容器が熱くなってなっていることがありますのでご注意ください。
●容器に水が入らない状態での加熱はしないでください。使用にあたっては必ず30ccの水を入れてください。
●調圧弁の穴がつまらないようにしてください。
●油物は使用しないでください。

【調理方法】

①容器に30ccの水を入れてください。
茹で加減がお好みに合わない場合は約20ccくらいまでの水を足して調整してください。
②水洗いした野菜等を ザルに入れて容器にセットしてフタをしっかりとしめます。
③電子レンジのレンジ機能又はあたため機能で加熱時間を確かめてからセットしてください。
④緑黄色野菜は、アク抜き、色止めのため加熱後すばやく水にひたしてください。
いも類は適度にむらしてください。

調理表

	分量	電子レンジの加熱時間		備考
		500W	600W	
じゃがいも	150g	6~7分	5~6分	3~4分蒸らすと、おいしくいただけます。 薄切りにすると更に短時間でできます。
	300g	8~9分	7~8分	
さつまいも	200g	7~8分	6~7分	
	300g	8~9分	7~8分	
かぼちゃ	150g	4~5分	3~4分	
	300g	6~7分	5~6分	
ブロッコリー	150g	4~5分	3~4分	アク抜き、色止めのため加熱後、水にひたして下さい。
カリフラワー	150g	4~5分	3~4分	
ほうれん草	150g	4~5分	3~4分	
シュウマイ	8ケ	2分	1~1.5分	水をお玉に一杯入れて下さい。
ギョウ゛ザ	12ケ	3分	2分	
肉まん・あんまん	2ケ	3分	2分	
とうもろこし	400g(1本2ツ切り)	7~8分	6~7分	
枝豆	150g	6~7分	5~6分	
	300g	8~9分	7~8分	

※注意

加熱時間はレンジの機種、機能によって多少異なることがあります。

【使用後のお手入れ】

●使用後はスポンジ等に食器用洗剤を付けて洗い、水気を拭き取ってください。
タワシ、又はミガキ粉でみがくとキズがつくことがあります。

YOSHKAWA
株式会社 ヨシカワ
新潟県西蒲原郡弥彦村大戸企業団地　〒959-0308
TEL (0256) 91-2222
FAX (0256) 91-2211